

泡盛の香味をより分かりやすく

フレーバーホイールとは

これまでの経緯

泡盛フレーバーホイール（以下、FWという。）は、泡盛から感じることのできる香りや味わいなどの表現について整理したもので、沖縄国税事務所、沖縄県工業技術センター、琉球大学、沖縄工業高等専門学校のメンバーで平成29年4月に初版を作成しています。

FWの作成により、泡盛の香味について泡盛の造り手から消費者まで一貫した共通の表現が可能となったほか、泡盛鑑評会における受賞酒の酒質の見える化や、新商品開発の酒質設計（3回蒸留泡盛「尚」の開発など）に活用されています。

改訂のポイント

①消費者目線の検討

用語の数が多く、泡盛に馴染みのない方には難しいという声があることから、泡盛鑑評会での酒質の見える化の項目をベースに、項目を絞った簡易版を作成しました。商品の消費者向けPRでの活用が期待されます。

また、類似した特性をまとめた言葉である「〇〇様」という表現について、「様」の文字を取り視認性を高めることとしました。

②香りの由来

酒類に含まれる成分について、その由来が分かれば製造工程の工夫により香味のコントロールが可能になります。

なぜ改訂するのか

FWは研究成果に伴って改訂することとしており、作成から8年の間に、沖縄国税事務所ではドライフルーツを第3の古酒香として見出したほか、独立行政法人酒類総合研究所において、泡盛も含めた「本格焼酎・泡盛FW」が作成されるなど、新たな科学的知見が蓄積しているところです。

また、FWを紹介する機会が様々ある中で、分かりやすさの改善点も見えてきたところです。

何が変わったのか

目的に応じた使い分けができるよう、「簡易版」を新たに作成しました。

また、FW本体及び「泡盛の香味に関する品質評価用語体系表」（以下、体系表という。）の改訂を行いました。



FW簡易版



一方で、成分と製造工程との関連がまだ明らかになっていない場合や、香味に寄与する成分自体が現時点では不明な場合もあります。

項目を絞った簡易版については、製造工程との関連が分かっているものが多いことから、「由来」の欄を設けました。

「伝統的造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも相まって、泡盛の香味だけでなくそれが生み出される製造工程への関心も高まることが期待されます。

③古酒香の見直し

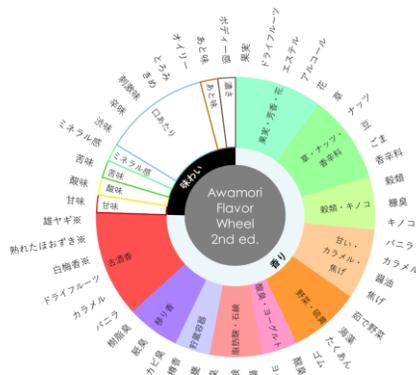
製造者における古酒の香りに関する認識を整理し、「古酒香」のクラスには「石鹸」に代えて第3の古酒香「ドライフルーツ」を加えました。

また、「古酒香」クラスは再掲の用語が多いことからクラスの配置も見直しました。

④他のFWからの取り込み

「本格焼酎・泡盛FW」において泡盛の香味に関与している成分が新たに判明していることから、体系表において標準見本の取り込みや閾値情報の更新を行いました。

これにより、泡盛の香味に関する理解がより深まり、泡盛の多様性が更に広がることが期待されます。



FW本体



詳しくは、沖縄国税事務所の泡盛技術情報ポータルサイトをご覧ください。

